



## PODSUMOWANIE STAŻY W HISZPANII,

### ERASMUS+ W ZESPOLE SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH

W dniu 24.05.2024 w naszej szkole odbyło się uroczyste podsumowanie zagranicznych staży zawodowych w ramach projektu Erasmus+ 2023-1-PL01-KA121-VET000128322. 17 uczestniczek i uczestników naszego projektu miało okazję przygotować i pokazać nabyte umiejętności kulinarne i hotelarskie. Gościliśmy szerokie grono zaproszonych osób wśród, których byli obecni przedstawiciele Urzędu Miasta, Gdańskiego Centrum Usług Wspólnych, Pomorskiego Centrum Kształcenia Nauczycieli, środowiska branży gastronomicznej i hotelarskiej, absolwentów i beneficjentów programu Erasmus+ i jego wcześniejszych edycji, rodzice naszych uczestników i uczestniczek.

Podczas spotkania goście poznali poszczególne etapy realizacji projektu, miejsca odbywania staży oraz towarzyszący stażom program kulturowy. Wybrane uczestniczki i uczestnicy podzielili się swoimi wrażeniami z odbytych staży oraz opowiedzieli o sporządzanych potrawach, wykonywanych zadaniach i nabytych umiejętnościach. Uczennice klas hotelarskich przedstawiły filmiki, na których pokazały sposób ścielania łóżka metodą francuską oraz parzenie kawy. Był też pokaz live cooking, a w roli głównej wystąpiły krewetki.

Najważniejszym punktem spotkania było uroczyste wręczenie uczestniczkom i uczestnikom przez panią dyrektor Annę Krótki dokumentów potwierdzających nabyte umiejętności. Były to certyfikaty z odbytego stażu, europejski dokument Europass w dwóch wersjach językowych, referencje z zakładów pracy, certyfikat z języka hiszpańskiego zawodowego.

następnie udaliśmy się do sali bankietowej, gdzie mogliśmy skosztować potraw przygotowanych przez uczestniczki i uczestników projektu z klas technik żywienia i usług gastronomicznych. Na stołach znalazły się: croquetas do jamon, croquetas do pollo, morcilla con cebolla y manzana, grzanka z sosem i kalmarem, gazpacho, huevos rotos, calamar a la plancha, ensalada rusa, ensalada valenciana. Preferujący słodkie smaki mogli degustować: tarta de abuela, crema de naranja, arroz con leche, churros, tarta de manzana, leche frita, postre de chocolate, ensaimadas.

Projekt Erasmus+ 2023-1-PL01-KA121-VET000128322 to już dziewiąty projekt staży zagranicznych realizowany ze środków Komisji Europejskiej a drugi w ramach otrzymanej akredytacji na lata 2021-27, która zapewnia nam otrzymywanie środków finansowych do roku 2027 na szkolenie zagraniczne uczennic i uczniów naszej szkoły. Doświadczenie zawodowe, jakie mogą zdobyć w zagranicznych zakładach pracy otwiera drzwi na lokalnym i europejskim rynku pracy. Nie tylko z powodu umiejętności zawodowych, ale również społecznych i językowych. Kolejna grupa naszych stażystów wróciła zadowolona i chórem twierdzi, że chcieliby powtórzyć to doświadczenie oraz polecają je wszystkim, którzy są otwarci na nowe wyzwania.

Autor: Anna Pawelec, koordynatorka projektu



Dofinansowane przez  
Unię Europejską



*Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.*